

# Prensa oharra

## Nota de prensa



## **UDALAK DONOSTIAKO PINTXOAREN INSTITUTUA BULTZATU DU, GEURE-GEUREA DEN KULTURA GASTRONOMIKO HONI DUEN BALIOA EMATEKO**

Donostiako Udalak, Alkateordetzaren bitartez, **Donostiako Pintxoaren Institutuaren** sorrera bultzatu du, gure kultura gastronomikotik gehien ezagutzen den tradizioetako bat, pintxoa, alegia, babestu, bultzatu eta zabaltzeko asmoz.

Ernesto Gasco alkateordeak esan duenez, "pintxoa hiriaren nortasunaren zati bat da. Mugak gainditu dituen ohitura bat da. Are gehiago, bidaiei buruzko izen handiko web baten erabiltzaileek munduko esperientzia gastronomikorik onentzat jo dute."

"Institutu honen sorrerarekin zera lortu nahi dugu: balio ematea tradizio gastronomiko berezi honi, Donostiako prestigio-marka indartzen duen honi", adierazi du Gascok. Alkateordeak bilera bat izan zuen, duela gutxi, ostalaritzako ordezkari ezagun batzuekin. Horren ondorioz, hirian dagoen kezka gero eta handiago baten berri ematen saiatu da: izan ere, enpresa batzuen hainbat praktika edo ekimenek ohitura honi kalte egiten diote. "Donostia munduan ezaguna izatea bere gastronomiari zor zaio, eta ezin dugu onartu herrialdeko eta herrialdetik kanpoko toki askotara zabaldutako tradizio honi min egitea", Gascoren esanetan.

# Prentsa oharra

## Nota de prensa



Horiek horrela, Donostiako Pintxoaren Institutua sortzea planteatu da. “Institutu horrek, sektore horretako eta gastronomia munduko profesional entzutetsuen eskutik, **Donostiako Pintxoa zer den arautuko duen Dekalogo bat** sortuko du, tradizioa, kalitatea eta hiriaren irudia kontuan hartuta”, adierazi du Ernesto Gascok.

Dekalogo horretan, “**labela edo kalitatearen ezaugarria**”ren oinarriak jarriko dira. Hori lortzeko, hiriko establezimenduek honako hauek zaindu beharko dituzte, besteak beste: produktuaren kalitatea, establezimenduak berak egitea pintxoa, tokiko produktuak erabiltzea, zerbitzuaren kalitatea..., azken finean, Donostiako Pintxoa esaten dugunean denok ulertzen duguna eskaintzea bezeroei.

Institutuak ikusiko du zer tabernak betetzen dituzten baldintza horiek eta ezaugarri bat emango die, establezimenduko ateetan edo beste nonbait jartzeko. “Hala, denek, bertakoek eta bisitariak, jakingo dute lokal horretako pintxoek betetzen dituztela Donostiako Pintxoaren estandarrak. Izan ere, gure ondare inmaterial berezia, mundu osoan famatu egin gaituena, zaindu behar dugu”, gaineratu du alkateordeak.

Horretaz gain, **Donostiako Pintxoaren Gala** antolatuko da urtero. Han, sariak emango zaizkie establezimendurik onenei, miniaturako sukaldaritza esaten zaion tradizio honi prestigioa eman nahian.

Ekimenak bi euskarri izango ditu: app bat eta web orri bat, horretarako propio sortuak. Sare sozialetan ere izango du leku bat, bere burua sustatu eta hedatzeko, eta, pintxoetan interesatuta egonik, egunero nabigatzen duten pertsona asko eta asko erakartzeko. Horrekin batera, sareok mota guztietako inputak jasotzeko balio izango dute: aldekoak eta kontrakoak. “Guri, donostiarroi, dagokigu, bai erakundeetatik bat sektoretik bertatik, norabidea markatzea, kultura gastronomiko honen kontaketa egitea, kalitatearen, egiazkotasunaren eta tradizioaren ikuspegitik. **Iritsi da Donostiako Pintxoa zaintzeko garaia**”, gehitu du Ernesto Gascok.